



8. Ausgabe

Gelato-Weltmeisterschaft 2018

*Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup*

INHALTSVERZEICHNIS

LONGARONE EIS CHALLENGE 2018-19	2
ORGANISATOREN	2
KOMITEES	2
VORAUSSETZUNGEN.....	2
TEILNAHME	3
WICHTIGE DATEN.....	5
ZUGELASSENE BEWERBER.....	5
NICHT ERFOLGTE BESTÄTIGUNG DER TEILNAHME	5
AUSWAHLPRÜFUNG DER EISDIELEN	5
• Dekorierte Schale	5
• Theorie	6
• Dauer der Prüfung und Bewertung	6
KLEIDUNG	8
REZEPTE	8
IGIENE.....	9
ANRUFUNG DER JURY.....	9
AUSSCHLUSS	9
PREISE.....	10
HAFTBARKEIT'	10
ORT	10
SCHLUSSBESTIMMUNGEN.....	10

Organisiert von



Unter der Schirmherrschaft von



Media Partner



Technischer Sponsor





8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
*Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup*

LONGARONE EIS CHALLENGE 2018-19

Auswahl des Gelatiere für das Team Deutschland der 9. Austragung der Weltmeisterschaften für Eisdiele 2020

ORGANISATOREN

Carpigiani – Ali Group S.r.l. in Zusammenarbeit mit Longarone Fiere und unter der Schirmherrschaft von Sigep - Italian Exhibition Group S.p.A.

KOMITEES

VORSTAND: Giancarlo Timballo, Sergio Colalucci, Sergio Dondoli, Pierpaolo Magni, Alfio Tarateta

JURY: Giancarlo Timballo, Donata Panciera, Hubert Scherer, Andrea Mills, Luisa Brandl (weitere Namen folgen zu einem späteren Zeitpunkt)

ORGANISATIONSKOMITEE: Annalisa Carnio, Adriano Colle, Achille Sassoli, Caterina Ghelfi

PRESSEBÜRO UND SOCIAL MEDIA – Annalisa Carnio, MIG Longarone

SCHIRMHERRSCHAFT der Vertragshändler Carpigiani Deutschland

VORAUSSETZUNGEN

FORMAT - Die "Longarone Eis Challenge" genannte Veranstaltung in den Jahren 2018-19 ist der Wettbewerb, der die Auswahl des Teams für Deutschland bei der 9. Ausgabe der Weltmeisterschaft für Eisdiele im Jahr 2020 bestimmt. Ein Wettbewerb für Profis, bei dem 1 Gelatiere während der Messe MIG 2018 gewählt wird; in weiteren Veranstaltungen folgen die Auswahl eines Konditors und eines Kochs.

MISSION – Die Mission besteht darin, die Exzellenz des handwerklich hergestellten Speiseeises hervorzuheben, die Entwicklung und Verbreitung der Professionalität

Organisiert von



Unter der Schirmherrschaft von



Media Partner



Technischer Sponsor





8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup

der Tätigkeiten des guten Geschmacks zu unterstützen, die Freundschaft und Zusammenarbeit der in Deutschland vertretenen Hersteller von handwerklich gefertigtem Speiseeis zu fördern.

ZUGELASSENE TEILNEHMER – Teilnehmen können professionelle Gelatieri, die ihre Tätigkeit in Deutschland ausüben und sich innerhalb der genannten Fristen und zu den im Reglement genannten Bedingungen angemeldet haben und eine Bestätigung für die Teilnahme erhalten haben.

SIEGER – Der Sieger wird Mitglied der deutschen Mannschaft sein, die an den Weltmeisterschaften für Eisdien im Januar 2020, die von Sigep ausgerichtet werden, teilnimmt.

TEILNAHME

1. Der Wettbewerb steht allen auf dem Gebiet der Speiseeisherstellung tätigen Fachleuten offen, die sich mit der Einsendung des Teilnahmeformulars an die Mail-Adresse info@eischallenge.de innerhalb der auf der Website www.eischallenge.de veröffentlichten Daten beworben haben.
2. Das Teilnahmeformular kann von der Website www.eischallenge.de heruntergeladen werden.
3. Sollte das Formular nicht vollständig ausgefüllt sein oder eine bzw. mehrere Unterschriften fehlen oder die Unterlagen nicht vollständig sein, so wird der Kandidat ausgeschlossen werden.
4. Das Organisationskomitee behält sich vor, sämtliche TEILNAHMERANFRAGEN, die innerhalb des vorgeschriebenen Zeitraums eingehen, zu prüfen. Es gilt das Datum des Erhalts der E-Mail; auf jeden Fall wird das Organisationskomitee keine aus welchem Grund auch immer verspäteten oder unvollständigen E-Mails berücksichtigen.
5. Die Anmeldungen müssen bis zum 12. November 2018 eingehen.
6. Es können höchstens 48 Bewerber teilnehmen.
7. Sollten mehr als 48 Bewerbungen eingehen, werden die ausgewählten Teilnehmer am 19. November 2018 bekannt gegeben.

Organisiert von



Unter der Schirmherrschaft von



Media Partner



3
Technischer Sponsor





8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
*Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup*

8. Die o.g. Informationen, das vorliegende Reglement und die FAQs sind auf der Website www.eischallenge.de veröffentlicht und können kostenlos heruntergeladen werden
9. Der Wettbewerb findet am 3. und 4. Dezember auf dem Messegelände in Longarone anlässlich der Internationalen Messe für handwerklich hergestelltes Speiseeis 2018 statt.
10. Die weiteren Auswahlverfahren für Konditoren und Spitzenköche werden 2019 in Deutschland stattfinden. Die Veranstaltungsorte werden zu einem späteren Zeitpunkt bekanntgegeben.
11. Sämtliche Teilnehmer können den nächstgelegenen Carpigiani-Vertragshändler in Deutschland kontaktieren, um Proben durchzuführen und/oder Informationen über die im Wettbewerb benutzten Eismaschinen zu erhalten.

Adresse	Vertragshändler	Tel	E-Mail & Website
15366 NEUENHAGEN B. BERLIN	ALBRECHT & NEISS GmbH Am Wall 2-6	03342/2496	post@albrecht-neiss.de www.albrecht-neiss.de
18507 GRIMMEN	BREUER KÄLTE-KLIMA Kirschenallee 35	038326/80156	kaeltebreuer@t-online.de www.eismaschinen.net
22941 BARGTEHEIDE	BACKRING NORD E. MAY GmbH & Co. KG Am Redder 9	04532/9752-300	info@backring.de www.backring.de
28307 BREMEN	CARPIGIANI DEUTSCHLAND GmbH Werksvertretung Italo Salerno	0171/4347633	info@carpigiani.de www.carpigiani.de
30165 HANNOVER	EIS L. GRÄBNER GmbH Mogelkenstr. 24	0511 300 258 30	info@eis-graebner.de www.eis-graebner.de
35091 Cölbe	EISUNION CÖLBE Rosenstraße 3	06421/88688-0	info@eisunion.de www.eisunion.de
53842 TROISDORF (KÖLN/BONN)	HEIDER & CARACCIOLA GmbH & Co. KG Landgrafenstrasse 138B	02241/943250	info@heica.de www.heica.de
59557 LIPPSTADT	BRIEWIG KÄLTE GmbH Westernkötter Str. 194	02941/274933	info@briewig.de www.briewig.de
66115 SAARBRÜCKEN	KOBÄGRO GmbH St. Johanner Straße 84	0681/48058	info@kobaegro.de www.kobaegro.de
68804 Altlusheim	EISUNION GmbH Industriestrasse 1-3	06205 – 28886-0	info@eisunion.de www.eisunion.de
70794 FILDERSTADT	CARPIGIANI DEUTSCHLAND GmbH Echterdinger Str. 111	0711/7089264	info@carpigiani.de www.carpigiani.de
79331 TENINGEN	SCHMIDT & SÖHNE GmbH Hans-Theisen-Strasse 8	07641/9623-0	info@schmidtsoehne.de www.schmidtsoehne.de
89231 NEU-ULM	ALFRED PFERSICH GmbH & Co. KG Messerschmittstr. 23	0731/7079-10	info@pfersich.de www.pfersich.de
94315 STRAUBING	ALOIS KRÄ GmbH Rückertstraße 39a	09421/99610	info@alois-krae.de www.alois-krae.de

Organisiert von



Unter der Schirmherrschaft von



Media Partner



Technischer Sponsor





8. Ausgabe

Gelato-Weltmeisterschaft 2018

*Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup*

97076 WÜRZBURG	BELZ GmbH Ohmstraße 15	0931/22089	hbelz@aol.com www.h-belz.de
99734 NORDHAUSEN	MÜLLER GASTRO GmbH Straße der Genossenschaften 170	03631/60570	Mueller-Gastro@t-online.de www.gastro-mueller.com

WICHTIGE DATEN



ZUGELASSENE BEWERBER

Sämtliche Kandidaten erhalten eine E-Mail mit dem Ergebnis ihrer Bewerbung. Die Liste der zugelassenen Kandidaten wird auf den Websites www.eischallenge.de und www.mostradelgelato.com zwei Wochen vor Beginn des Wettbewerbs veröffentlicht werden.

NICHT ERFOLGTE BESTÄTIGUNG DER TEILNAHME

Sollten bis zum 24. November 2018, einer oder mehrere Bewerber ihre Teilnahme nicht bestätigt haben, rückt der nächste Kandidat.

AUSWAHLPRÜFUNG DER EISDIELEN

• Dekorierte Schale

1. Die Teilnehmer müssen ein Eis herstellen, das in von der Organisation zur Verfügung gestellten Schalen präsentiert werden muss.
 - 1 (eine) dekorierte Schale für die Präsentation (360X250 h80mm)
 - 1 (eine) Schale aus Styropor, nur für die Kostproben (500 ml).
2. Die Zubereitung – inklusive Pasteurisierung – des Mix erfolgt durch den Gelatiere einen Tag vor dem Wettbewerb und besteht aus mindestens 5 Litern des Produkts.
3. Der Mix muss vom Gelatiere direkt auf der Messe in Longarone im entsprechenden Zeitfenster für die Produktion im Rahmen des

Organisiert von



Unter der Schirmherrschaft von



Media Partner



Technischer Sponsor





8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
*Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup*

Wettbewerbs während den Veranstaltungstagen zu Eis verarbeitet werden.

4. Eventuelle Dekorationen können bereits zubereitet zum Wettbewerb mitgebracht werden.
5. Die Teilnehmer können die vom Sponsor der Veranstaltung zur Verfügung gestellten Zutaten verwenden, bitte richten Sie Ihre Anfrage hierzu vor der Veranstaltung an den Verantwortlichen der Organisation, Adriano Colle.

• Theorie

Die Kandidaten müssen nach der Beendigung des Herstellungszeitraums das Rezept und die Mengenangaben vorlegen (bitte legen Sie die Zahlen vor, die die Mengenangaben erklären). Die Qualitätsprüfung erfolgt am späten Nachmittag eines jeden Veranstaltungstags; hierfür stehen jedem Kandidaten 3 Minuten für die Vorstellung und 2 Minuten für eventuelle Fragen zur Verfügung.

• Dauer der Prüfung und Bewertung

1. Die Jury bewertet die Kandidaten.
2. Es wird 1 Finalist auf Grundlage der Rangliste der Jury ausgewählt.
3. Die Zeit für die Herstellung der dekorierten Schale und der Schale für die Kostproben inklusive der Endreinigung beträgt 30 Minuten.
4. Das Organisationskomitee entscheidet über die Vergabe der Herstellungszeiten und teilt diese den Gelatieri 24 Stunden vor Beginn des Wettbewerbs mit.
5. Die Gelatieri stellen das Eis auf dem Wettbewerbsgelände der Messe in Longarone in den beiden vom Veranstalter zur Verfügung gestellten Schalen her.
6. Jeder Gelatiere erhält eine Wettbewerbsnummer, die auf den beiden Schalen, die in einem Eislagerschrank bei -14°C aufbewahrt werden, angebracht sind.
7. Die Jury gibt zwei verschiedene Bewertungen ab:
 - QUALITÄT DES EISES – Am Ende des Tages bewertet jedes



8. Ausgabe

Gelato-Weltmeisterschaft 2018

*Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup*

Jurymitglied die Qualität der Eissorten der einzelnen Gelatieri. Die folgenden Parameter werden für die Bewertung nach Punkten zwischen 5 (Minimum) und 10 (Maximum) herangezogen:

- a) Geschmack (multipliziert mit drei);
- b) Konsistenz;
- c) Kälteeindruck;
- d) Innovation;
- e) Präsentation in der Eisschale.

- TECHNISCHE FÄHIGKEITEN DES GELATIERE – am Ende der Zubereitungszeit bewertet ein einzelnes Jurymitglied die technischen Fähigkeiten des jeweiligen Gelatiere. Die folgenden Parameter werden für die Bewertung der technischen Fähigkeiten des Gelatiere nach Punkten zwischen 5 (Minimum) und 10 (Maximum) herangezogen:

- a) Klarheit der Präsentation;
- b) Vollständigkeit der Informationen;
- c) Kenntnis der Methoden zum Ausgleich der Mengenverhältnisse.

8. Die Überschreitung des Zeitlimits hat den Ausschluss des Gelatiere vom Wettbewerb zur Folge zur Folge.
9. Die Noten jeder Bewertung werden separat betrachtet und führen zur Punktevergabe.
10. Die Summe der erworbenen Punkte in den beiden Kategorien legt die abschließende Rangliste fest.
11. Das Organisationskomitee erstellt die Rangliste, die vom Vorsitzenden der Jury bestätigt wird.
12. Sollte ein Punktegleichstand vorliegen, so wird die Jury den Gelatiere prämiieren, der die höchste Punktzahl in der Kategorie TECHNISCHE FÄHIGKEITEN DES GELATIERE erhalten hat.
13. Die Teilnehmer können das Organisationskomitee um die Aushändigung einer Rangliste bitten.
14. Die während des auf der Messe in Longarone stattfindenden Wettbewerbs



8. Ausgabe

Gelato-Weltmeisterschaft 2018

*Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup*

zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände sind folgende:

- Carpigiani Eismaschine Serie HE
- Pasteurisiert-Apparat Carpigiani Serie HE
- Carpigiani Turbomix
- Schockfroster
- Waage
- Mikrowellenherd
- Negativer Eislagerschrank
- Positiver Eislagerschrank
- Induktionsplatte
- Planetengetriebe
- Schalen aus Edelstahl und Styropor
- Theke
- Zubehör (Karaffen, Schüsseln, Schneebecken, weiche Spachtel, Edelstahlspachtel, Servierspachtel)

15. Sämtliche nicht unter Punkt 14 genannten Ausrüstungsgegenstände müssen vom Kandidaten gestellt werden, wie z. B. Töpfe/Pfannen für die Induktionsplatte, Zester, usw.

KLEIDUNG

Alle Kandidaten müssen geeignete Kleidung tragen, die keinerlei Markenzeichen aufweisen darf:

- Vom Veranstalter zur Verfügung gestellte Arbeitsjacke
- Kopfbedeckung
- Arbeitshosen
- Arbeitsschuhe
- Vom Veranstalter zur Verfügung gestellte Handschuhe

REZEPTE

Der Organisator kann die Rezepte frei für nicht gewerbliche Zwecke verwenden (auch, indem er sie an Dritte weitergibt, die mit dem Organisator, auf welche Weise auch immer, zusammenarbeiten), ohne dass daraus für die Kandidaten irgendwelche Rechte entstehen. Die Kandidaten werden aber immer als Erfinder der Kreation



8. Ausgabe

Gelato-Weltmeisterschaft 2018

*Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup*

erwähnt werden.

IGIENE

Die Kandidaten sind verantwortlich für die Reinigung und Beachtung der Hygienevorschriften für die Ausrüstung, das Material und den Arbeitsplatz innerhalb der festgesetzten Zeiten.

ANRUFUNG DER JURY

Nach Abschluss der Bewertungen und vor der Bekanntgabe des Gewinners, haben die Kandidaten die Möglichkeit, der Jury Beschwerden hinsichtlich der Bewertung, der Punktzahl und des Wettbewerbsablaufs insgesamt zu übermitteln. Vor der Bekanntgabe des Gewinners muss die Jury alle eventuellen Beschwerden prüfen und im Falle einer Anerkennung einer Beschwerde, falls erforderlich, die Rangliste ändern; sollte die Beschwerde nicht zugelassen werden, müssen dem Kandidaten, der die Beschwerde eingebracht hat, die Gründe für deren Nichtanerkennung mitgeteilt werden. Nachdem alle Beschwerden geprüft wurden, verkündet die Jury den Gewinner. Nach der Verkündung des Siegers ist es nicht mehr möglich, Beschwerde einzulegen.

AUSSCHLUSS

Neben den bereits in den vorstehenden Absätzen genannten Gründen für einen Ausschluss, die sich auf die einzelnen Prüfungen, die Rohstoffe und die Ausrüstung beziehen, die laut Reglement von den Teilnehmern gestellt werden müssen gilt es außerdem zu berücksichtigen, dass Rohstoffe und Ausrüstungen, die nicht ausdrücklich durch das vorliegenden Reglement zulässig sind, nicht verwendet werden dürfen. Der Gebrauch solcher Rohstoffe und Ausrüstungen führt daher zu einem Ausschluss vom Wettbewerb. Um eine eventuelle Disqualifikation zu vermeiden, kann jeder Kandidat – vor Beginn des Wettbewerbs – ein Mitglied des Organisationskomitees bitten, die Rohstoffe und Ausrüstungsgegenstände, die während des Wettbewerbs benutzt werden, zu überprüfen. Das Mitglied des Organisationsteams prüft auf Grundlage der Liste mit den Rohstoffen und Ausrüstungsgegenständen des Kandidaten jedes Produkt und entscheidet, was zugelassen ist und was nicht. Dies kennzeichnet er auf der Liste, die ihm vom



8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup

Kandidaten zur Verfügung gestellt wurde.

Vom Wettbewerb ausgeschlossen sind sämtliche Arbeiten, die beleidigend oder vulgär sind.

PREISE

Der Erste der Rangliste:

- wird Mitglied im Team Deutschland für die “Coppa del Mondo di Gelateria“ Sigep 2020
- erhält den Siegertitel der “Longarone Eis Challenge” 2018-19

Alle Kandidaten erhalten ein Diplome über die Teilnahme.

HAFTBARKEIT'

Jegliche Haftung für eventuelle Unfälle der Kandidaten, von Dritten oder Besuchern, die durch unsachgemäßen, falschen, fahrlässigen oder unvorsichtigen Gebrauch der Arbeitsgeräte, der Räumlichkeiten, der Einrichtung und der Maschinen (sowohl der von der Organisation zur Verfügung gestellten als auch der von den Kandidaten mitgebrachten) entstehen, tragen ausschließlich die Kandidaten. Die Wettbewerbsteilnehmer haften außerdem für sämtliche Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch der von der Organisation zur Verfügung gestellten oder vom Kandidaten mitgebrachten Rohstoffe und/oder durch die mangelnde Beachtung von Hygienevorschriften entstehen. In diesem Sinne stellen die Kandidaten mit der Unterschrift des vorliegenden Reglements Carpigiani – Ali Group S.r.l. und ihre Partner von jedem ansuchen, jeder Instanz, jeder Forderung, usw. frei.

ORT

Der Wettbewerb findet in den von der Messe Longarone zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten während der Internationalen Messe für die Speiseeisherstellung 2018 statt.

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Es wird dringend empfohlen, sämtliche Kapitel des vorliegenden Reglements zu lesen. So wie es ein großer Maestro ausgedrückt hat: “Wer es liest, hat bessere Chancen auf den Sieg.”